

¿Qué debe el mundo moderno a los aborígenes americanos?

Erika Wagner

Generalmente hay conocimiento sobre las ventajas político-económicas que produjo el Descubrimiento de América para el mundo occidental y se conocen las principales contribuciones europeas al Nuevo Mundo. En cambio, se ha insistido muy poco sobre los aportes de los aborígenes americanos a la cultura universal. Es más, en muchos casos los historiadores presentan una imagen distorsionada sobre el impacto que han causado los americanos autóctonos. Muchos consideran que tan sólo han contribuido al mestizaje biológico del cual es producto el poblador moderno y a veces admiten que los indígenas han imprimido rasgos secundarios, como su artesanía y su folklore a la cultura occidental. La verdad es muy distinta, y donde tal vez se ha sentido con mayor fuerza la contribución indígena es en el número y en la variedad de plantas útiles que han aportado al resto del Globo, ya que el indio americano cultivó desde tiempo remoto algunas de las plantas alimenticias más importantes del mundo. Por ejemplo, si el único regalo de nuestros aborígenes hubiese sido el maíz, ya sólo con ello merecerían nuestra máxima gratitud. Pero el aborígen americano no sólo aportó gran cantidad de plantas alimenticias, sino también plantas medicinales, estimulantes e industriales con sus respectivos utensilios y técnicas y consumo.

Las principales plantas alimenticias que domesticaron los indígenas americanos antes de la llegada de Colón son: el maíz (*Zea mays*), la papa (*Solanum tuberosum*), la yuca (*Manihot esculenta*), la batata (*Ipomea batatas*) diversos granos del género *Phaseolus* como por ejemplo la caraota y otros frijoles; diversas Cucubitáceas como la auyama; el apio (*Arracacia esculenta*), el cacao (*Theobroma cacao*), el ají dulce y picante o chile (*Capsicum sp*), el maní (*Arachis hypogaea*), el tomate (*Lycopersicum esculentam*); y diversos frutos como el aguacate (*Persea americano*), la piña (*Ananas sativus*), la lechosa (*Carica papaya*), la guayaba (*Psidium guajava*), la guanábana (*Anona muricata*), la chirimoya (*Anona cherimolia*), el merey (*Anacardium occidentale*) y el mamey (*Mammea americana*) para citar los más conocidos en el mercado urbano.

Entre las plantas medicinales que ha aportado el indígena americano a la farmacopea universal se destacan la quina (*Cinchona sp*) la coca (*Erythroxylon coca*), el ipecacuana (*Cephaelis ipecacuana*), la zarparrilla (*Smilax-médica*) y el bálsamo de copaiba (diversas especies del género *copaifera*). Entre las plantas estimulantes aportadas nadie desconoce el impacto del tabaco (*Nicotiana tabacum*) también cabe destacar la yerba mate (*Llexparaquariensis*) y la vainilla (*Vanilla fragans*) entre muchas otras.

Pocas actividades industriales modernas se pueden concebir sin la presencia de tales plantas útiles americanas como el algodón (especies diversas del género *Gossypium*) el sisal o henequén (*Agave Sisalana*) el caucho o hule (*hevea brasiliensis*), el chicle y balatá (*Mimusops sp*) y la sarrapia (*Coumarouna sp*). Algunas plantas como el añil o indigo (*Indigofera suffruticosa*), actualmente en decadencia, tuvieron gran importancia durante la Colonia para teñir paños. Se podrían agregar muchas otras plantas silvestres útiles, que

proviene en su mayoría de la región Amazónica, y en donde los indígenas aprovecharon desde mucho tiempo atrás una serie de palmeras (por ejemplo el palmito), árboles madereros y diversas plantas que producen gomas y resinas, bálsamos, pigmentos (onoto), tintes, condimentos, venenos (curare), bebidas, medicinas, alimentos no cultivados (nueces) y muchos otros.

No ha sido suficientemente destacada la trascendencia que han tenido las plantas alimenticias americanas en el mundo desde el punto de vista demográfico. El crecimiento demográfico a partir de 1492 fue de tal magnitud que se considera que ha sido el desarrollo biológico más impresionante de este milenio. Los especialistas estiman que tan sólo han habido dos instancias previas en la historia de la humanidad en que se ha producido una repercusión similar a la causada por las consecuencias biológico-demográficas de los viajes de Colón y de su generación de navegantes y exploradores. Estas ocurrieron primero cuando el hombre o protohombre desarrolló sus primeras herramientas y por segunda vez cuando el hombre inventó la agricultura. El factor primordial que permite el crecimiento demográfico lo constituye el aumento y mejora en el suministro de alimentos. Y precisamente se deben a los indios americanos varios de los alimentos agrícolas más importantes de todo el mundo. De éstos, el maíz, las papas, las batatas, los frijoles y la yuca son los alimentos americanos consumidos en mayor proporción en los últimos cuatro siglos.

El maíz sigue siendo en la actualidad la base de la alimentación de millones de americanos, indígenas y no indígenas. Su difusión al resto del mundo en la segunda mitad del siglo XVI, destinada en un principio especialmente a la alimentación de ganado y con fines industriales (obtención de alcohol, dextrina, azúcar, aceite), se ha incrementado cada vez más. Da buena cosecha en los climas más diversos y su ventaja

sobre productos equivalentes del Viejo Mundo es que se da bien en regiones demasiado húmedas para el trigo. China que es el clásico consumidor del arroz, depende en gran parte de las cosechas de maíz, por ejemplo, una séptima parte de toda la alimentación en aquel inmenso país proviene del maíz.

Para muchos europeos es sorprendente averiguar que la papa es originaria de América y desconocen que en sus comienzos fue vista en el Viejo Mundo con recelo y hasta miedo ya que se creía que causaba lepra. Quienes primero lo adoptaron fueron los irlandeses. Se ha dicho que Sir Francis Drake, al visitar en 1578 las costas chileno-peruanas tuvo la oportunidad de conocer la papa e introducirla a Europa, sin embargo, no todos los autores aceptan esta afirmación. En Alemania (hoy en día un fuerte consumidor de la papa) se debe su popularidad a Federico II el Grande, al decretar en 1774 su distribución gratuita entre las clases campesinas, con la obligación expresa de cultivarlas. Poco a poco se popularizó en el resto de Europa. En Rusia no llegó a ser un alimento importante sino después de la pérdida de las cosechas en 1838 y 1839. Hoy en día, la Unión Soviética es su máximo productor mundial. Ciertamente no se puede concebir a Europa sin papas y este tubérculo ha dado a la humanidad lo que no le proporcionaron todos los tesoros del mundo. No habrían alcanzado jamás su desarrollo cultural los pueblos de Europa nórdica sin el noble producto andino, base de su alimentación. Aunque la papa no se da bien en los trópicos, es sin lugar a dudas uno de los alimentos más populares, sólo compite con el trigo en los climas templados, pero tiene la ventaja de que produce mucho más cosecha por unidad de tierra cultivada que el trigo o cualquier otro grano.

Aunque hay pocas regiones del mundo en donde la batata es el cultivo principal, su elevada producción, tres a cuatro veces mayor que la del arroz, su resistencia a la sequía y su

tolerancia para los suelos pobres, la han convertido en un producto de gran importancia para una gran faja de tierra de latitud tropical. Actualmente es un alimento muy importante en Indonesia, China y Japón. Los chinos probablemente han sido el pueblo del mundo que más rápido ha adoptado las plantas alimenticias americanas. Mientras Cortés y sus hombres conquistaban a Tenochtitlan, ya la batata se estaba convirtiendo en un alimento importante para la población más necesitada de la provincia de Fukien.

La yuca, tan importante en nuestro medio, y alimento básico en gran parte de Africa (por ejemplo, Nigeria produce más yuca que cualquier otro producto agrícola), es probablemente el alimento básico americano menos conocido en Europa, salvo en forma de tapioca para la preparación de postres. Su origen como planta cultivada es muy antiguo y se cree que fue domesticada por primera vez en la región Orinoco-Amazónica. Para su mejor aprovechamiento, sobre todo de la así llamada variedad "amarga", el indio de la América tropical inventó una ingeniosa tecnología para extraerle el ácido clorhídrico, cual es el sebucán o tipiti, que sirve para exprimir el ácido, el rallo, el colador o manare y diversos cestos, los cuales no sólo constituyen implementos muy originales, sino también estéticamente valiosos, los cuales sirven como productos de trueque con la población indígena. La máxima ventaja de la yuca en regiones tropicales es que de todos los alimentos vegetales es el que más comida produce en peso por unidad de tierra y, que es fácil de almacenar, sobre todo en forma de tortas de casabe o simplemente dejando los tubérculos sin cosechar, lo cual hace innecesario silos de almacenamiento.

Muchas variedades de maní se cultivan hoy en día en los trópicos de ambos hemisferios, su difusión mundial y sus aplicaciones industriales son muchas. El primer productor

mundial actualmente es la India. El cacao tuvo una gran importancia en el México y Guatemala precolombinos. En la época pre-cortesiana, y además de ser utilizado como moneda, era la base de la preparación del xocoatl, conocido luego entre los españoles como chocolate. Las semillas del cacao y la técnica de preparación del chocolate se importaron a España en 1520. Su primera fábrica se estableció en Cádiz y después otra en Portugal. A pesar de estar prohibido, el italiano Antonio Carletti, quien vivió varios años en México, llevó el cacao a Florencia en 1606 divulgando su fabricación y uso. No hace falta insistir sobre su importancia actual en la cultura occidental.

La importancia de los diversos frijoles en la alimentación mundial es bien conocida. Se cultivan en gran parte del continente y son el alimento básico del pueblo mexicano. Parece ser que el tomate lo dio a conocer al mundo europeo por primera vez, el Padre Acosta a fines del siglo XVI, aludiendo a sus aplicaciones en la culinaria aborígen. Es uno de los alimentos americanos básicos en la preparación de muchos platos europeos. Ciertamente, muchos de los alimentos americanos han sido totalmente adoptados por los europeos que hoy en día es inimaginable cómo sería su dieta antes de los viajes de Colón ¿Qué sería hoy en día un plato mediterráneo sin los ajíes? ¿O los platos balcánicos sin paprica? ¿Quién se puede imaginar a un chef italiano sin tomates? O a un alemán sin sus variados platos a base de la papa?

Hay muchos otros inventos americanos que han contribuido a mejorar al mundo moderno. Por ejemplo, la hamaca o chinchorro, es probablemente el enser de descanso más completo, pues sirve de cama y asiento a la vez, que han inventado los aborígenes del Amazonas. El descubrimiento de la goma permitió inventar las pelotas, la inyectora de jeringa, los objetos impermeables, anillos elásticos, etc. En el

campo intelectual también dieron los aborígenes americanos muchos aportes al mundo. Los antiguos Mayas poseían conocimientos astronómicos y un sistema cronológico más exacto que los egipcios anteriores al período ptolomeico (325 antes de Cristo) e igualmente fueron los primeros en adoptar el valor cero en la numeración. Los numerosos restos arqueológicos dan testimonio del alto grado de avance arquitectónico, estético y artístico logrado por los americanos autóctonos. Finalmente, el rico mundo sobrenatural, no mensurable desde el punto de vista de utilidad práctica, expresado en mitos y creencias, del cual son creadores todos los pueblos, se vio fuertemente enriquecido por todos los pueblos del Nuevo Mundo.

BIBLIOGRAFÍA

- COMAS, Juan. *Principales Contribuciones Indígenas Precolombinas a la Cultura Universal*, América Indígena. Vol. XVII. Nº 1, PP. 39-85, 1957.
- CROSBY, Alfred W., Jr. *The Columbian Exchange Biological and Cultural Consequences of 1492*. Contributions in American Studies. Nº 2. Greenwood Press, Westport, Conn, 1973.
- LE-VI STRAUSS, Claude: *The use of Will Plants in Tropical South América Handbook of South American Indians vol 6. Bureau of American Ethnology, Bulletin 143, pp. 465-486. Washington D.C. 1950.*
- NORDENSKIÖLD, Erland. *The American Indian as an Inventor Journal of the Royal Anthropological Institute of Great Britan and Ireland. vol . LIX, pp. 273-309, 1929.*
- SAUER, Carl. *Cultivated Plants of South and Central América. Handbook of South American Indians. Vol. 6 Vureau of American Ethnology, Bulletin 143, pp. 487-543, Washington, D.C. 1950.*